

## EGIAZKI



### Accords mets et vins

Le Patxaran EGIAZKI se boit en tant qu'apéritif ou digestif ; il doit être bu frais, dans un verre frais ou en rafraichissant la bouteille au réfrigérateur. Il est moins recommandé d'y mettre des glaçons, car l'eau en altère sa saveur.

### Détails

**Domaine** : Egiazki  
**Millesime** : 2018  
**Degrès** : 25 %  
**Viticulture** : Raisonnée  
**Primeur** : Non  
**Contenance** : 0,75 L  
**Région** : Pays Basque  
**Packaging** : carton de 6

### Dégustation

**Robe** : Rouge rosé  
**Nez** : Délicat, épicé, anisé, cannelle  
**Bouche** : Attaque douce, texture jolie gras, le fruit compotée sur la longueur de la bouche rehaussé par la puissance et le côté chaleureux qui est parfaitement intégré. Bel équilibre avec le sucre pas trop présent  
**Température de service** : Bien frais

### Caractéristiques

**Terroir** : Pays Basque  
**Viticulture** : Raisonnée  
**Vinification** : Le Patxaran EGIAZKI n'est pas filtré, ne contient ni arômes ni colorants, son aspect est donc 100% naturel. L'embouteillage, le bouchonnage et l'étiquetage se font de manière artisanale et donc entièrement à la main.  
**Elevage** : Fûts en inox

## HISTOIRE DU DOMAINE

En 2013 Camille et Benjamin Fourt Arteaga, jeunes jumeaux originaires de Saint Pée sur Nivelles au Pays Basque, élaborèrent l'un des premiers Patxarans du Pays Basque Nord. La quasi-totalité des Patxarans étant produits en Pays Basque Sud, notamment en Navarre. St Pée étant aux portes de la Navarre, elle dispose d'une forte influence Navarraise. À ce jour il n'y a que deux producteurs cotés français. Issus de formations agricoles et agroalimentaires (BTS et Ecole d'Ingénieurs) et étant très attachés à leurs cultures, ils eurent pour objectif de travailler un produit du terroir basque. Leur choix s'orientait vers la culture de fruits pour les transformer en liqueurs. En 2014, EGI AZKI est né et il fallut plus d'un an pour trouver les recettes parfaites. Les deux passionnés plantent 4ha de prunelliers sur les hauteurs de leur village et en décembre 2015 le Patxaran EGI AZKI est commercialisé pour la première fois, ils deviennent alors les plus gros producteurs artisanaux d'Iparralde (Pays Basque Nord). Pour se faire fin 2018 ils planteront en plus des prunelliers, des pommiers, cerisiers, poiriers, cassissiers, feijoas, et plantes aromatiques. En juin 2018 le Patxaran EGI AZKI a remporté une distinction historique au concours Epicure du monde des Epicerie Fines. Il s'agit de la médaille d'or catégorie boissons alcoolisées. C'est une grande première pour un Patxaran. Ils sont désormais les spécialistes de la liqueur basque. EGI AZKI a fait le choix de n'utiliser que des ingrédients locaux, de préférence BIO, les liqueurs sont toutes mélangées, mises en cuve, embouteillées, étiquetées, bouchonnées à la main. Elles ne sont pas filtrées, c'est donc la liqueur naturelle qui est apparente.

